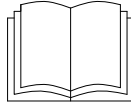


Sisällys

Johdanto	1	Puhdistus, hygienia, järjestely	7
Esittely	1	Toimintahäiriöt	8
Asennus	1	Huolto	9
Käyttö, turvallisuus	3	Säännösten mukaisuus	10

Johdanto



Käyttäjälle toimitettu käyttöopas antaa hyödyllisiä tietoja oikeanlaiseen ja turvalliseen työskentelyyn ja on tarkoitettu helpottamaan koneen käyttöä (tästä eteenpäin käytetään nimitystä "kone" tai "laite").

Mitään seuraavaa ei saa missään tapauksessa ymmärtää pitkäksi listaksi rajoittavia varoituksia, vaan paremminkin joukoksi ohjeita, joiden on tarkoitus parantaa joka tavalla koneen käyttöominaisuuksia ja välttää ennen kaikkea epäsopivista käyttö- ja hallintamenetelmistä johtuvia ruumiillisia tai materiaalivahinkoja.

On olennaista, että jokainen koneen kuljetuksesta, asennuksesta, käyttöönotosta, käytöstä, huollosta, korjauksesta ja purkamisesta huolehtiva henkilö katsoo neuvoa ja lukee huolellisesti tämän käyttöoppaan ennen kuin etenee eri toimenpiteisiin, jotta ennaltaehkäistään vääränlainen ja epäsopiva käsittely, mikä saattaisi olla haitaksi koneelle tai henkilöiden turvallisuudelle.

Lisäksi on yhtä tärkeää, että käyttöopas on aina käyttäjän saatavilla ja säilytetään huolellisesti koneen käyttöalueella, jotta sitä voidaan lukea helposti ja nopeasti epäselvässä tilanteessa ja aina, kun tarvitaan.

Mikäli käyttöoppaan lukemisen jälkeen on edelleen epäselvyyksiä tai aukkoja koneen käytön suhteen, älä epäröi ottaa yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun asiakaspalveluun, joka on käytettävissä nopean ja huolellisen palvelun takaamiseksi niin, että varmistetaan koneen paras toimivuus ja optimaalinen tehokkuus.

Muistutukseksi: turvallisuutta, hygieniaa ja ympäristönsuojelua koskevat asennusmaassa voimassa olevat lait on aina otettava huomioon koneen eri käyttövaiheiden aikana. Sen seurauksena on käyttäjän tehtävä huolehtia, että kone käynnistetään ja sitä käytetään ainoastaan parhaissa mahdollisissa turvallisuusolosuhteissa henkilöille, eläimille sekä materiaaliomaisuudelle.

Esittely

1.1 KUVAUS

Vihannesten paloittelulaite ja leikkuriyhdistelmä on valmistuskone, joka yhdistää kaksi toimintoa:

1) Vihannesten leikkaus (leikata - viipaloita - suikaloida - raastaa), ranskanperunoiden ja hedelmäsalaattien leikkaus.

2) Sekoitin-leikkuri mausteiden, tahnojen, kastikkeiden ja eri jauhusten pienennykseen sekä lihojen leikkaukseen. Vihannesten leikkaustoiminto on tarkoitettu kaikkien aineksien leikkauksen aikaansaamiseksi käyttämällä vipusäiliötä. Tämä vipusäiliöllä ja leikkurilla varustettu yhdistelmälaite sopii hyvin ravintoloiden ja pienten yhteisöjen keittiöihin.

• Ohjaustaulu 1.2

A Painike KÄYNTI valitulla nopeudella.

B Painike PYSÄYTYS.

C Painike KÄYNTI jatkuvalla painamisella ja valitulla nopeudella.

E Valitun nopeuden näyttö.

F Nopeuden lisäys.

G Nopeuden vähennys.



A Survin

B Murskain

C Säiliö

D Ejektori

E Leikkaussäiliö

F Käyttöakseli

G Runko

H Kotelo

I Taivutettava runkoliitin

J Tuki

K Ohjaustaulu

L Lukitustappi

M Astia

N Astian kädenpidike

O Kannen lukitusvipu

P Roottori

Q Kansi

R Kaapimen kädenpidike

Asennus



HUOMIO !!

Koneen varastointi: -25°C - +50°C

Ilman lämpötila toiminnassa: +4°C - +40°C

Tämä kone on tarkoitettu ammattikäyttöön ja sitä saa käyttää sen käyttöön, puhdistukseen sekä huoltoon opastettu henkilö luotettavuus- ja turvallisuussyistä.

Käytä konetta riittävästi valaistussa tilassa (katso käyttömaassa sovellettava tekninen säädös. Euroopassa, katso normi EN 12464-1).

Varmista aina koneen käsittelyn aikana, etteivät tartuntakohdat ole liikkuvia osia; putoamis- ja vahingoittumisvaara alemmille osille.

Konetta ei ole suunniteltu toimimaan räjähtävässä ympäristössä.

2.1 MITAT - PAINO (OHJEELLISESTI)

• katso taulukko:  2.1

P1 : Bruttopaino

P2 : Vihannesten paloittelulaitteen nettopaino

P3 : Leikkurin nettopaino

2.2 SIJOITUS JA JÄRJESTELY



Aseta kone aina tasaiselle, vakaalle ja kestäväälle alustalle.

• Pöydällä, jonka korkeus on välillä 700 ja 900 mm maksimissaan, vihannesleikkuriin voidaan asettaa standardin vastaanottoastia, jonka korkeus on maksimissaan 200 mm.

• Tarkoituksen mukaisella liikkuvalla jalustalla (toimitetaan lisävarusteena).

• Suurikokoisilla astioilla aseta vihannesleikkuri pöydän laidalle tai käytä liikkuvaa jalustaa.

2.3 SÄHKÖLIITOS



HUOMIO !!

Sähköliitoksen tekee kaikkien taiteen sääntöjen mukaan ammattitaitoinen ja valtuutettu henkilö (katso asennusmaassa voimassa olevat lait ja säädökset).

Mahdollisen sähköpistokkeen sovittimen käyttö vaatii sen sähköominaisuuksien tarkistamista, etteivät ne ole koneen ominaisuuksia pienemmät.

Älä käytä monipistoketta.

Virransyöttö koneeseen vaihtovirralla on tapahduttava seuraavissa olosuhteissa:

- Jännitteen vaihtelu maksimissaan: $\pm 5\%$
- Taajuuden vaihtelu maksimissaan: $\pm 1\%$ jatkuvalla tavalla, $\pm 2\%$ lyhyissä jaksoissa.

HUOMIO: sähköasennuksen on oltava yhdenmukainen (suunnittelu, toteutus ja huolto) käyttömaan lakien ja säädösten kanssa.

- Tarkasta yhtäläisyys sähköverkoston jännitteen sekä ominaisuuskyltissä ilmoitetun arvon välillä.
- Koneen virransyöttö on suojattava ylijänniteiltä (oikosulut ja ylikuormitukset) käyttämällä sulakkeita tai lämpöreleitä, jotka on mitoitettu suhteessa asennuspaikkaan sekä koneen ominaisuuksiin.

HUOMIO: Katso epäsuoran kosketuksen suojausta varten (aiotun virransyötön tyyppin sekä maadoituksen kytkennän samapotentialiseen suojauspiiriin mukaan) normin EN 60204-1 (IEC 60204-1) kohta 6.3.3. käytettäessä suojalaitteita virransyötön automaattiseen katkaisuun eristysvian sattuessa TN-, TT- tai IT-järjestelmälle, käytetään pysyvää eristyksen valvontalaitetta tai tasauspyörästäjä automaattiseen katkaisuun. Tätä suojausta varten on sovellettava normin IEC 60364-4-41, 413.1 määräyksiä.

Esimerkiksi: TT-järjestelmässä on asennettava virransyötön alkuun erotuskatkaisin, jonka katkaisuvirta on sovitettu (esimerkiksi 30 mA) koneen asentamiseen tarkoitettun paikan maadoitusasennukseen.

HUOMIO: Näiden määräysten huomioimatta jättäminen aiheuttaa asiakkaalle koneen vioittumisen vaaran ja/tai suorasta tai epäsuorasta kosketuksesta johtuvien onnettomuuksien vaaran

• **Moottorin ominaisuudet:**  2.3

- A Vaiheiden lukumäärä (1=yksivaiheinen)
 - B Nimellisjännite volteissa
 - C Taajuus (Hertz)
 - D Nimellisteho (Watt)
 - E Nimellisvoimakkuus (Ampeeri)
 - F Sähkölinjan suojaussulakkeen koko (Ampeeri)
- Yhdistelmälaitteen virransyöttö on yksivaiheinen.



• Muistutus asentajalle:

Tämä elektroninen yhdistelmälaite on varustettu suodattimella, joka poistaa maahan verkosta tulevat häiriöt kulkematta vaihtimen kautta. Tehokkuuden vuoksi asennuksen maadoittimen on oltava hyvää laatua, sillä jos näin ei ole, häiriöt voivat kulkea vaihtimen kautta ja vahingoittaa sitä.



Pakollinen maadoitus vihreällä/keltaisella johtimella.

EI MAADOITINTA = EI SUOJAUSTA =

SÄHKÖKUOLEMAN VAARA = HÄIRIÖVAARA

Huomioi: Maadoitusarvot määritellään jäännösvirran erotuksen mukaan. Näiden neuvon huomioimatta jättäminen voi johtaa takuun raukeamiseen.



Takuu ei kata maadoitinvirheestä johtuvia vikoja.



Joissakin tapauksissa suojausten tasauspyörästöjen herkkyydestä riippuen voi olla välttämätöntä asentaa SI-tyyppin (Super Immuniteetti) laitteita sopimattomaan aikaan sattuvan käynnistymisen välttämiseksi.



HUOMIO!!!

Puhdista kone oikeaoppisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kannen tai murskaimen huolimaton sulkeminen aiheuttaa sormien murskautumisvaaran.



HUOMIO: Pysäytä kone ennen kannen avaamista.

Älä koskaan laita kättä ulostuontialueelle koneen ollessa toiminnassa; haavautumisvaara. On virallisesti kiellettyä poistaa käytöstä tai muuttaa turvajärjestelmiä: parantumattomien haavautumisten vaara!!!!

Tarkasta näiden suojausten hyvä toimiminen ennen jokaista käyttökertaa (katso kappale « suojausten säätö »).

Älä koskaan laita kättä osaksi kone liikkeessä.

Älä koskaan laita kättä tai kovaa kappaletta säiliön laitteen ollessa käynnissä.

Käytä aina hygienia- ja turvallisuusyistä kestäväää, pestävää tai kertakäyttöistä myssyä, joka kätkee hiukset kokonaan sisäänsä.

HUOMIO: Kaikissa puhdistus- tai huoltotoimenpiteissä on olemassa leikkautumisvaara, älä koskaan tee mitään väkisin ja pidä kädet järkevän välimatkan päässä leikkaavista osista.

Käytä aina konetta käsitellessäsi sopivia suojavarusteita.



Vain tässä käyttöoppaassa kuvattu käyttö on valmistajan tarkoittamaa normaalia käyttöä.



Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tuotteen.

3.1.1 KÄYTTÄJÄN TURVALLISUUS VARMISTETAAN: 3.5 - 3.6

- Moottorin hidastettu pysäytys murskain-vipua avattaessa vaaratonta täyttöä varten.
- Mahdollisuus käynnistää moottori säiliön/murskaimen puuttuessa.
- Pienen säiliön mitat, pitkät vihannekset.
- Vaarattomuus poistoputken tuloväylällä, joka on yhdistetty leikkaussäiliön, ejektorin ja levyjen säiliön suunnitteluun.
- Tämän ohjekirjan käyttöön, puhdistukseen sekä laitteen huoltoon liittyvistä neuvoista huolehtiminen.

LEIKKURI

- Moottorin pysäytys poistettaessa kansi lukituksesta.
- Astian paikallaan olemisen välttämättömyys käynnistämisen mahdollistamiseksi.
- Välttämättömyys painaa käynnistyspainiketta jokaisen pysäytyksen jälkeen (mekanismi "jännitteen puute").
- Moottorin hidastettu pysäytys ennen roottorille pääsemistä.
- Käynti jatkuvalla painamisella työn kehityksen valvomiseksi.
- Pyörivän roottorin automaattinen lukitus sen liitinjärjestelmän ansiosta.
- Keskellä olevan kaatimen aukon koko, joka mahdollistaa aineksien lataamisen KÄYNNISSÄ.
- Astian suunnittelu (vuodonestotorvi).
- Astian, kannen ja sen tiivisteiden, roottorin ja kaapimen helppo purku niiden puhdistamiseksi.

3.1.2 KÄYNNISTYS

- Paloittelulaitteen käynnistys on mahdollista, jos:
 - säiliö on lukittuna
 - murskain on alhaalla
- Leikkurin käynnistys on mahdollista, jos:
 - astia on hyvin paikoillaan
 - lukitustappi on kunnolla kiinni (katso § 3.3)
 - kansi on kunnolla lukittuna.



1.2

a) Jatkuva käynti:

Paina nappia **A**.

On mahdollista lisätä tai vähentää nopeutta toiminnan aikana tai pysäyttää käyttämällä nappeja **F** tai **G**.

b) Käynti jatkuvalla painalluksella:



Pidä nappi **C** painettuna. Tämä mahdollistaa hienoluonteisen työn kehityksen valvonnan.

c) Pysäytys

Paina nappia **B**

Huomio: Vältä leikkurin pysäyttämistä avaamalla kansi.



Älä ylitä nopeutta 4 vihanneksien paloittelutoiminnassa.

Huomio: mikäli laite pysäytetään useaksi päiväksi, kytke se pois päältä, jottei elektroniseen vaihtimeen jää jännite.

3.2 LEIKKAUSVÄLINEIDEN VALINTA 3.2a

VIHANNESTEN PALOITTELU

- **Leikkauslevyt C:** oikea leikkaus 1 - 13 mm.
- **Leikkauslevyt CW:** aaltomainen leikkaus 2 - 10 mm seuraaville aineksille:
 - Vihannekset: perunat, porkkanat, munakoisot, juurikkaat, varsiselleri, kaalit, sienet, kurkut, kesäkurpitsat, salaattisukurit, fenkoli, sipulit, purjosipulit, retiisit...
 - Hedelmät: mantelit, banaanit, omenat...

3.2c

- **Ohennuslevyt ASX:** puikoiksi leikkaus 2 - 10 mm.
 - **AS 2X:** hieno 2 x 2 mm } «olkiperunat»,
 - **AS 3X:** keskisuuri 3 x 3 mm } selleri, porkkanat
 - **AS 4X:** suuri 4 x 4 mm tikkuperunoille
- **AS 6X**
- **AS 8X**
- **AS 10X**

3.2d

- **Raastinlevyt J - P - K**
- J 2 hieno J 3 keskisuuri J 4 suuri J 7 erittäin suuri J 9 erittäin suuri.

ERI VÄLINEET 3.2g

LEIKKURI

- Standardin emulgointilaite-leikkuri on varustettu kansiastian kaapimella sekä kaksiveitsisellä roottorilla, jotka ovat erittäin kovaa terästä (mikrohammastetut veitset perusmallissa ja sileät veitset lisävarusteena).

Huomioi: Eri töihin sopivat tilattavat roottorit (katso taulukko §3.8). KYSY MEILTÄ.

3.3 KÄYTTÖNOTTO / KÄYTTÖ 3.3




Kaikissa käsittelyissä on olemassa leikkautumisvaara, älä koskaan tee mitään väkisin ja pidä kädet järkevän etäisyyden päässä veitsistä.

VIHANNESLEIKKURI

- Vihannesleikkuri toimitetaan ejektorin koottuna käyttöäkselille. Paina kannen salpaa ylöspäin ja nosta kantta nipistinpidäkkeeseen asti ejektorin poistamiseksi.

Tarkasta aina ennen työn aloittamista leikkaussäiliön, käyttöäkselin, ejektorin, levyn ja terän puhtauden tila. Kaikki nämä osat on pestävä ehdottomasti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1) Leikkaamiseen, viipalointiin, raastamiseen, ohentamiseen

- Kokoa leikkaussäiliö.
- Kokoa ejektorin käyttöäkselin metallilevyille.
- Asenna valittu levy (leikkaus, ohennus tai raasto).
 - Käännä levyä myötäpäivään pistimen sisäänkäynnin löytämiseksi, jatka sitten samaan suuntaan kiilan pidäkkeeseen asti.  3.3a
 - Sulje kansi uudelleen ja varmista, että se on lukittu.
 - Käännä levyn poistamiseksi päinvastaiseen suuntaan ja kohota sitä käyttäen sen laidoilla olevia. Mikäli se jumittuu, katso § 5.3.

- Kasvikset: porkkanat, «olkiperunat», remoulade-kastike selleri, punakaali, juurikkaat, retikka, piparjuuri, rösti.
- Juustot: Gruyère-juusto, mozzarella.
- Muut: pähkinät, mantelit, korppujauho, suklaa...
- **P:** Parmesanjuustolle, korppujauholle, manteleille, retikalle, suklaalle.
- **K:** Raakojen perunoiden erikoisraaste (Knödeln).

3.2e

- **Ranskanperunaterät FT:** leikkaus paksuudeltaan 6 - 10 mm yhdessä saman paksuisen levyn **CP/CPW** kanssa.

3.2f

- **Hedelmäsalaattiterät MT:** leikkaus neliömäisiin osiin 5 - 20 mm yhdessä levyn **CP/CPW** kanssa seuraaviin tarkoituksiin:
 - Kuutiot tai suuntaissärmiöt: vihannes- tai hedelmäsalaatit, vihanneslautaset, kasviskeitot, paistinperunat tai ruskistetut perunat, keitot.

Huomioi: Terän MT05 käyttöä varten, käytä ainoastaan pientä säiliötä irrotettavalla survimella.

Ohjeelliset määrät ylös 650 kg / h:

Omenat C 5	530
Ranskanperunat C 8 + FT 8	560

- Laitteen käyttö sekoitin-leikkurina on mahdollista purkamalla olemassa oleva kannen kaavin tai käyttämällä toista kantta ilman kaavinta seuraavia töitä varten:

- Liha- ja kasvismuhennokset...
- Jauhatuset, jauhoksi pienennykset.
- Taikinoiden alustus.

LEIKKURI 3.3

• Tarkasta aina ennen työn aloittamista roottorin R, astian E, kannen B ja sen tiivisteiden N, kaapimen P ja sen kädenpidikkeen A sekä käyttöakselin L puhtauden tila.


Kaikki nämä osat on pestävä ehdottomasti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

• Leikkurin varustamiseksi, asenna:


- Astia keskiakselille huolehtien, että asennat astian lukitusnupin hyvin sijoilleen.
- Laita roottori käyttöakselilla pidäkkeeseen asti. Syötä sitten työstettävät ainekset (ei koskaan ennen roottorin asentamista).
- Paina kansi alas (tiivisteellä varustettuna) astiaan ja lukitse käsivivun välityksellä.

Laite on käyttövalmis.

• Kaapimen kokoaminen kanteen:  3.3c

- Liitä alhaalta kaavin P kannen keskiaukkoon.
- Aseta kädenpidikkeen olake A kaapimen sijaan ja laske pidäkkeeseen asti.
- Pidä kaapimen napaa yhdellä kädellä ja puristamalla 2 osaa käännä kädenpidikettä myötäpäivään  (ylhäältä katsottuna) niiden lukitsemiseksi.

• Kaapimen purkamiseksi:




- Pidä kaapimen napaa yhdellä kädellä ja puristamalla 2 osaa käännä kädenpidikettä vastapäivään  (ylhäältä katsottuna) niiden avaamiseksi lukituksesta.

Huomioi:

Kannen keskiaukko voidaan tukkia koneen mukana toimitetulla korkilla silloin, kun kaavinta ei käytetä.

• Aloita työ aina pienellä nopeudella ennen nopeuden lisäämistä.

• Käytä nopeutta jatkuvalla painalluksella tarkkaa valvontaa tai hienoluonteista viimeistelyä vaativan työn aloittamiseksi tai päättämiseksi.

• Työn aikana käännä kädenpidikettä myötäpäivään  (ylhäältä katsottuna) astian ja kannen seinämien puhdistamiseksi ja tuotteen homogenisoimiseksi. Tahmeiden tuotteiden irrottamiseksi kaapimesta käännä kädenpidikettä nykäisevällä liikkeellä myötäpäivään  ja sitten vastapäivään .

Huomioi:

- Nestemäiset tuotteet tai ainekset voidaan syöttää käsivivun putken kautta.

- Veitsien taivutus takaa nopean ja homogeenisen seoksen.



Älä koskaan laita kättä tai kovaa kappaletta astiaan laitteen toimiessa.


3.4 SÄILIÖIDEN VALINTA JA TEHTÄVÄT

VIHANNESLEIKKURI

1) Iso säiliö liitetyllä murskain-vivulla. 3.4a

A Siivuiksi leikkaus **B** Ohennus **C** Raasto

- Suurikokoisten aineksien kulku (160 x 80mm maksimissaan, vastaa 1/4 kaalesta).

• Käsien täyttö tapahtuu syöttämällä ainekset, joko kappaleittain tai kourallisina huolehtien, että ne asettuvat hyvin vääranlaisen leikkauksen välttämiseksi. Aseta «heikot» ainekset (tomaatit, sitrushedelmät..) seinämää vasten.  3.4b

2) Pieni säiliö irrotettavalla survimella. 3.4c

• Pitkien aineksien leikkaamiseksi siivuiksi (porkkanat, salaattisikurit, kurkut, purjosipulit...), Ø 52 mm maksimissaan.

Pitkien aineksien leikkaamiseksi siivuiksi aseta ne aina pää edellä.

• Käsien täyttö tapahtuu syöttämällä ainekset pystyasennossa pieneen säiliöön, joko kappaleittain tai kourallisina.

• Neuvoja seuraavien tilanteiden välttämiseksi:

- Vino tai epäsäännöllinen leikkaus: aseta ohuet ainekset «alku- ja loppupää vastakkain».
- Jumittumiset: leikkaa kasvisten päät pois.


3.5 ISON SÄILIÖN JA MURSKAIN-VIVUN KÄYTTÖ

Vihannesleikkuri ei toimi, mikäli kansi on suljettu.

- Pidä survin murskaimen vivun sisäpuolella, mikä estää aineiden nousun takaisin.

- Paina nappia KÄYNTI.

- Nosta murskaimen vipu  3.5a

- Moottori pysähtyy heti, kun murskain poistuu säiliöstä, mikä mahdollistaa aineksien täytön turvallisesti.  3.5b

- Laskettaessa vipu vihannesleikkuri käynnistyy automaattisesti.  3.5c

Ohentamiseen, leikkaamiseen.

- Vie ainekset murskain-vivun avulla säiliöön matalaan pidäkkeeseen asti annostellen rasituksen murskain-vivulle.

- Kokoa murskain-vipu uudelleen ja aloita uusi työjakso.

- Paina työn päätteeksi painiketta PYSÄYTYS.

Huomioi: annostelee tarvittava vientirasitus murskain-vivulle seuraavien seikkojen mukaan:

- *työstettävä aines (hento aines = heikko rasitus),*

- *valittu leikkausväline (raastin vaatii kovemman rasituksen kuin leikkauslevy).*

Liiallinen painaminen ei ole tarpeen, sillä voi ylikuumentaa konetta.

3.6 PIENEN SÄILIÖN JA SURVIMEN KÄYTTÖ

- Jätä murskain-vipu matalaan asentoon ja avaa survin lukituksesta.

- Paina nappia KÄYNTI käynnistääksesi.

- Poista survin yhdellä kädellä ja täytä ainekset toisella.

3.6

- Työnnä aineksia survimen avulla ja aloita uusi työjakso.

- Paina työn päätteeksi painiketta PYSÄYTYS.



Älä koskaan laita kättä tai kovaa kappaletta säiliöön laitteen ollessa käynnissä.

3.7 MUUTAMIA KÄYTTÖESIMERKKEJÄ (ANNETUT MÄÄRÄT OVAT OHJEELLISIA)

ΓΕΙΚΝΩΒΙ



Älä työstä kovia aineksia (kokonaisia kasviksia, lihapaloja ...) kaapimella. Kaapimen huonontumisriski.

	Määrä	Tveitsityyppi	Valmiin tuotteen määrä massana		
			K45 VV	K55 VV	K70 VV
Makkaraliha	mini	Sileä	100 g	100 g	200 g
	maxi	Sileä	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Hakattu pihvi / Tartarpivhi	mini	Sileä	100 g	100 g	200 g
	maxi	Sileä	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Sipuli	mini	Sileä	150 g	150 g	150 g
	maxi	Sileä	1,5 kg	2 kg	2,5 kg
Persilja	mini	Sileä	1 nippu (nion 100 g)	1 nippu (nion 100 g)	1 nippu (nion 100 g)
	maxi	Sileä	3 nippua (nion 300 g)	4 nippua (nion 400 g)	5 nippua (nion 500 g)
Majoneesi	mini	Ihan sama	100 g	150 g	150 g
	maxi	Ihan sama	2 kg	2,5 kg	3,5 kg
Porkkanatahna	mini	Microdenté	600 g	600 g	1 kg
	maxi	Microdenté	1 kg	1,5 kg	2,5 kg
Etanavoi	mini	Sileä	200 g	300 g	300 g
	maxi	Sileä	1,5 kg	1,8 kg	2,5 kg
Murotaikina	mini	Microdenté	150 g	160 g	160 g
	maxi	Microdenté	1,3 kg	1,7 kg	2,5 kg
Taikina (pehmitys 60 %)	mini	Ihan sama	160 g	160 g	160 g
	maxi	Ihan sama	2 kg	2,4 kg	3 kg
Manteli tai pähkinä	mini	Microdenté	100 g	100 g	200 g
	maxi	Microdenté	1 kg	1,5 kg	2 kg
Parmesan-juusto	mini	Sileä	100 g	100 g	200 g
	maxi	Sileä	750 g	1 kg	1,5 kg



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen purkamista.



Ennen puhdistusaineiden käyttöä lue huolellisesti niiden mukana olevat käyttö- ja turvallisuusohjeet ja käytä sopivia suojaruosteita.

Älä pese konetta painepesurilla, vesisuihkulla tai upottamalla veteen,

Käsittele roottoria, teriä ja levyjä varovasti. (LEIKKAUTUMIS - KOLAHDUSvaara).

4.1 KAHDEN KÄYTÖN VÄLILLÄ

VIHANNESLEIKKURI 4.1a

- Poista leikkausvälineet (levy, terä, ejektorit) sekä survin.
- Poista leikkaussäiliö.
- Poista kansi-säiliö sekä murskain-vipu seuraavien ohjeiden mukaan:

↑ Nosta murskainta kiinnitettyyn asentoon saakka.

(Tämä asento on ainoa, joka mahdollistaa tapin lukituksen/lukituksen poiston).

K Poista tappi lukituksesta vetämällä noin 2 cm.

↓ Laske murskain kokonaisuuden pois ottamisen helpottamiseksi.

M Poista tappi kokonaan.

N Kansi-säiliö ja murskain-kansi kokonaisuudet ovat poistettavissa.

- Pese välineet lämpimällä vedellä, huuhtelee ja kuivaa.

- Puhdista runko puhtaaksi ja kostea pyyhkeellä.

• Leikkaussäiliö, säiliö ja murskain-vipu voidaan pestä astianpesukoneessa.

LEIKKURI 4.1b

- Pura astia, kansi ja sen tiiviste, kaavin ja roottori (katso § 3.3).
- Kannen purkamiseksi:
 - Avaa kannen lukitus kädenpidikkeen C välityksellä.
 - Avaa kansi takapidäkkeeseen asti
 - Vedä lukitustappi pois
 - Poista kansi
- Käytä kannen takana olevaa pykälää tiivisteiden poistamiseksi N.
- Uudelleen kokoamiseksi menettele päinvastaisella tavalla huolehtien, että työntät lukitustapin hyvin, kunnes kansi on kokonaan avatussa asennossa.
- Kohota astiaa E pystysuunnassa sen kädenpidikkeestä D,

roottori R avautuu automaattisesti lukituksesta. Roottori voidaan purkaa myös erikseen.

• Puhdista yllä olevat osat hanan alla tai altaassa, jossa on desinfioivaa tai rasvaapoistavaa pesuainetta (mikäli työstetään rasvaisia tuotteita).

• Tarkasta eri osien kunnollinen puhdistus.

Huomioi:

- Käytä muovi- (polykarbonaatti) ja teräsosien kanssa yhteensopivia puhdistusaineita.

- Älä käytä hankaavia aineita läpinäkyvän kannen puhdistamiseen.

4.2 KÄYTÖN LOPUSSA

VIHANNESLEIKKURI

- Katso § 4.1.
- Puhdista irrotettavat osat lämpimällä vedellä, johon on lisätty materiaaleihin sopivaa pesuainetta, rasvanpoistoainetta, desinfiointiaainetta.
- Huuhtelee kirkaalla vedellä ja anna kuivua.

Neuvoksi: Teriä MT varten, työnnä paikallaan olevia kuutioita porkkanan avulla. Metallivälineet ovat kiellettyjä.

4.2

LEIKKURI

- Astian, kannen, kaapimen ja roottorin purkamiseksi ja puhdistamiseksi, katso § 4.1.
- Puhdista tarvittaessa kostealla pyyhkeellä, johon on lisätty desinfioivaa pesuainetta, koneen ulkopuoli kiinnittäen erityistä huomiota roottorin käyttöakseliin, astian tukialueeseen, astian asetusnupin sijoituskohtaan ja huuhtelee.

Huomioi:

- Käytä laitteen osien materiaaleihin sopivia puhdistusaineita.

- Käyttöakseli ja roottorin sisäpuoli on pidettävä täysin puhtaina.

- Puhdista vihannesleikkurin ulkopuoli kostealla pyyhkeellä ja helväreisellä pesuaineella, pyyhi sitten puhtaalla pyyhkeellä.

Huomioi:

- Älä käytä hankaavia pinnat naarmuttavia aineita tai klooripohjaisia aineita, jotka himmentävät alumiinin.

- On mahdollista pestä astianpesukoneessa astia, kansi, kaavin sekä roottori suojusten veitsen osuksilta.

- Happotahrojen välttämiseksi roottorin veitsillä suositellaan niiden kuivaamista hyvin ennen niiden järjestämistä paikoilleen sekä roottorin laittamista kylmähuoneeseen, jotta rajoitetaan mikrobien kehitystä.

- Älä lukitse kantta sen puhdistamisen jälkeen. Vapaassa ilmassa olo estää jäännöshajujen tiivistymisen ja keskittymisen.

4.3 JÄRJESTELY 4.3

- Järjestä puhdistuksen jälkeen huolellisesti jokainen leikkausväline seinään kiinnitettyyn säilytyslokeroon.

5.1 JOS LAITE EI KÄYNNISTY, TARKASTA:

- Kone on kytketty hyvin.
- Virransyöttö virtapistokkeessa on oikeanlainen.
- Kuppi on oikeassa asennossa (leikkuri).
- Säiliö on kunnolla lukittu (vihannesleikkuri).
- Murskaimen vipu on laskettu hyvin alas (vihannesleikkuri).
- Kansi on kunnolla lukittu (leikkuri).
- Tappi on lukittu hyvin (katso § 4.1).
- Mikäli laite pysähtyy työn aikana:
 - Moottorin lämpöanturi on käynnistynyt. Odota muutama minuutti käynnistääksesi.
 - Vähennä tuotteen määrää ja/tai nopeutta.

5.2 EPÄTAVALLINEN MELU:

- Pysäytä laite.
- Tarkasta, että levy, terä ja ejektori ovat oikein paikoillaan.
- Pura, puhdista tarvittaessa ja laita takaisin paikoilleen.
- Mikäli melu jatkuu eikä laitteessa ole tehoa, tarkasta:
 - moottorin vaiheiden oikeanlainen kytkentä.
- Tarkasta:
 - Astia, roottori ja kaavin ovat oikein paikoillaan.
 - Astiassa ei ole vieraita esineitä.
- Pura, puhdista tarvittaessa ja kokoa uudelleen.



Mikäli häiriö jatkuu, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi huolto palveluun kytke laite irti.

5.3 LEVYN JUMITTUMINEN: VIHANNESLEIKKURI

- Kytke laite irti.
- Aseta käsi lappeellaan ejektorille ja pysäytä pyöriminen.
- Ota toisella kädellä levy ulkopuolelta käyttäen sormien sijoja ja käännä nykäisten vastapäivään .
- Kohota se pyörivällä edestakaisella liikkeellä.




5.3a



5.3b

5.4 TYÖN LAATU

VIHANNESLEIKKURI

- Pysäytä kone ennen mitään toimenpidettä.
- Mikäli tuotteiden poisto on huonoa, tarkasta:
 - Ejektori on koottu hyvin.
 - Vastaanottoastiassa olevat ainekset eivät tuki ulostuloa.
 - Leikkaussäiliössä ei ole kasaantuneita aineksia.
- Mikäli leikkauksen laatu on riittämätön, tarkasta:
 - Pyörimissuunta (vastapäivään  ylhäältä katsottuna).
 - Nopeuden valinta on oikea (mallista riippuen).
 - Leikkausvälineen valinta on oikea (katso § 3.2).
 - Leikkausvälineiden kunto.
 - Säiliön valinta.
 - Aineksien asettelu säiliössä (katso § 3-4)

LEIKKURI

- Moitteettoman, nopean työn aikaansaamiseksi ilman kuumenemistä:
 - Käytä aina hyvin teroitettuja ja kolahduksettomia veitsiä.
 - Käytä hienoluonteisiin töihin varattua lisäroottoria (esim: persiljan silputus sileillä veitsillä, vaivaus hammastetuilla veitsillä).
 - Vältä liian suurien määrien työstämistä, mikä voi aiheuttaa kuumenemisen (liha, taikina).
- Huomioi:*
- Mikrohammastetuissa veitsissä on sileän ja hammastetun veitsen leikkausominaisuudet, mikä vähentää niiden terävyyttä.
 - Mikäli tarpeellista, suorita veitsien teroitus uudelleen terän toiselta puolelta teroituskivellä.



HUOMIO !!

Kytke laite irti ennen minkään huoltotoimenpiteen suorittamista.
Ainoastaan ammattitaitoinen, koulutettu ja valtuutettu henkilökunta saa tehdä huoltotoimenpiteitä ja vaatia alkuperäisten varaosien.



6.1 MEKANISMI

• Laite vaatii minimi huoltoa (moottorin ja mekanismin laakerit ovat pysyvästi rasvattuja).

• On suositeltavaa huolehtia ainakin kerran vuodessa voidella elintarvikerasvalla tiiviste, joka on käyttöakselin perustassa.



Jäännösjännite kondensaattorien liittimissä.

6.2 LEIKKAUSVÄLINEIDEN HUOLTO

• Leikkauslevyt: veitsien uudelleen teroitus.

- Pura kiinnitysruuvit,
- Käytä vesitahkoa huolehtien, että säilytät leikkauskulman.

• Ranskanperunaterät.

Teriä ei vaihdeta, sillä ne on hiottu niiden elinajaksi.

- Käytä terän laitaan tarvittaessa pehmeää kiveä.

• Hedelmäsalaattiterät.

Teriä ei vaihdeta, sillä ne on hiottu niiden elinajaksi.

- Käytä tarvittaessa pientä viilaa, mikäli terät ovat vaurioituneet kolhun seurauksena.

• Raastimet.

Raastimia ei teroiteta uudelleen.

- Mikäli raastimen kolot ovat pahasti kuluneet, vaihda astia.

• Leikkurin roottori.

- Huolehdi, että säilytät terien kunnollisen terävyyden, sillä leikkauslaatu riippuu siitä (varsinkin lihoja leikattaessa).

6.3 SUOJAUKSIEN SÄÄTÖ



• Suojauksien hyvä toiminta on tarkastettava usein. Moottorin on pysähdyttävä alle 2 sekunnissa, jos sen nopeus on välillä 1 ja 4, ja alle 4 sekunnissa, jos sen nopeus on yli 4.

- Kantta avatessa moottori ei saa käynnistyä, ellei kansi ole kunnolla kiinni (lukko kiinnitetynä).

- Murskain-vipua nosttaessa, mitta F, 45 mm maksimissaan säiliön reunasta.

• Mikäli yksi suojaustoiminnoista ei toteudu:

- Älä käytä laitetta.
- Anna jälleenmyyjäsi huoltopalvelun säätää se.

6.5 HUOLLON OSOITE

Suosittelimme, että käännyt ensisijaisesti koneen myyjän puoleen.



Lisätietoja varten tai varaosien tilaamiseksi esitä tarkasti koneen tyyppi, sarjanumero sekä sähköominaisuudet.


Valmistaja pidättää itsellään oikeuden muuttaa ja parantaa tuotteitaan ilmoittamatta.

Myyjän leima

Ostopäivä:

Kone on suunniteltu ja toteutettu yhdenmukaisesti:

- Konedirektiivi 2006/42 CEE.
- Direktiivi CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa.
- Direktiivi « WEEE » 2002/96/CEE

Symboli “  ” tuotteessa ilmoittaa, ettei tuotetta saa käsitellä kotitalousjätteeksi. Sitä vastoin, se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteistojen kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tuote hävitetään oikein autat ennaltaehkäisemään ympäristönsaastumista sekä ihmisten terveyshaittoja, joita saattaisi seurata tämän tuotteen huolimattomasta poisheittämisestä. Lisätietoja varten tämän tuotteen kierrätyksestä ole hyvä ja ota yhteyttä tuotteen myyntipalveluun tai jälleenmyyjään, asiakaspalveluun tai näiden jätteiden käsittelypalveluun.

- Direktiivi « Jätteet » 2006/12/CEE

Kone on suunniteltu niin, ettei se lisää ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden määrää tai niiden myrkyllisyyttä sekä saastumisvaaraa.

Ole hyvä ja kunnioita kierrätysehtoja.

- Direktiivi « Pakkaus ja pakkajätteet » 94/62/CEE

Koneen pakkaus on suunniteltu niin, ettei se lisää ollenkaan tai mahdollisimman vähän jätteiden määrää tai niiden myrkyllisyyttä sekä saastumisvaaraa.

Huolehdi siitä, että hävität pakkauksen eri osat siihen tarkoitetuissa kierrätyspisteissä.

- Eurooppalaiset lait:

EN 60 204-1-2006 koneiden sähkölaitteistot.

EN 1678-1998 vihannesleikkurit, integroitu suojaus.

EN 12852--2-2005 ruoanvalmistuslaitteet. Turvallisuus- ja hygieniasitykset.

Tämän yhdenmukaisuuden todistaa:

- CE -yhdenmukaisuusmerkintä, joka on kiinnitetty koneeseen,
- Vastaava CE -yhdenmukaisuusilmoitus, joka on liitetään takuutodistukseen.
- Kyseinen ohjekirja on välitettävä käyttäjälle.

Ääniominaisuudet:

- Testauslakien EN ISO 3744 ja EN ISO 11201 mukaan mitattu äänipaineen taso on 73 dBA normin EN 1678 : 1998 (ohuen raastimen käyttö raakojen ja kuorimattomien perunoiden käsitteilyyn) erittelemissä olosuhteissa. Tyhjänä, sekä leikkurille, tämä taso on < 70 dBA.

Suojausmerkit normin EN 60529-2000 mukaan:

- Sähköohjaimet IP55
- Globaali kone IP34

Integroitu suojaus:

- Kone on suunniteltu ja valmistettu sitä koskevien edellämääntittujen säädösten ja lakien mukaisesti.
- Käyttäjän on oltava ennakolta koulutettu koneen käyttöä varten sekä tiedotettu mahdollisista jäännösriskeistä.

Elintarvikehygieniä:

Kone on rakennettu seuraavien säädösten ja lakien kanssa yhdenmukaisilla materiaaleilla:

- Direktiivi 1935/2004/CEE: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat materiaalit ja esineet,
- Normi EN 601-2004: elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat valetut alumiinimetalliseokset.

Elintarvikealueen pinnat ovat sileät ja helposti puhdistettavat. Käytä elintarvikehygieniaan hyväksytyjä pesuaineita huolehden niiden käyttötavasta.